



Walbecker Spargel g. g. A.

Das weiße Gold vom Niederrhein

Das Anbaugebiet für den Walbecker Spargel liegt in der nieder-rheinischen Tiefebene im äußersten Westen Nordrhein-Westfalens. In den 1920er Jahren begann der pensionierte Major Walther Klein-Walbeck, auf den mageren, sandigen Böden rund um Schloss Walbeck mit dem Spargelanbau zu experimen-tieren. Schnell überzeugte er auch die ortsansässigen Landwirte von der guten Eignung der Böden speziell für dieses Gemüse.



Gemeinsam seit 1929

Im Jahr 1929 gründeten die örtlichen Spargelbauern die Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend eG, heute mit rund 40 Mitgliedern Garant für die herausragende Qualität des Walbecker Spargels. Folgerichtig beantragte die Genossenschaft den Schutz der Marke und erhielt im Jahr 2013 das EU-Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“.

Edel in drei Farben

Walbecker Spargel g. g. A. darf sich seitdem nur nennen, was im genau definierten Gebiet entlang der Grenze zu den Nieder-landen wächst. Der frische weiße, grüne oder violette Spargel wird ungeschält oder geschält angeboten. Die Spargelstangen müssen von gleichmäßigem, geradem Wuchs und maximal 22 Zentimeter lang sein. Genau festgeschriebene Erzeugungsschritte und Anbaubedingungen, die lange Tradition und die Besonderheiten von Boden und Wasser garantieren die fein-faserigen, zarten Spargelstangen mit ihrem einzigartigen leicht nussigen und intensiven Geschmack.

Walbecker Spargel-Wrap mit Schinken und Rucola

Zutaten

Für 6 Portionen:

180 g Mehl

4 Eier

200 ml Milch

Salz und Pfeffer

Öl

Gartenkräuter

(Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch etc.)

500 g Walbecker Spargel g. g. A.

Zucker

Rucola

Mayonnaise

2 Becher

Kräuter-Crème fraîche

6 Scheiben

gekochter Schinken

Zubereitung

Dieses Rezept stammt von der

Walbecker Spargelprinzessin

Lisa I. Bons (2015): Den Spargel schälen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Salz, Zucker und Spargel hineingeben und in 10-15 Minuten gar kochen. Spargel abtropfen und erkalten lassen. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mayonnaise und Crème fraîche verrühren. Mehl, Eier und Milch mit dem Handrührer zu einem Teig verrühren. Nach Belieben Salz, Pfeffer und Gartenkräuter unterrühren. Danach Öl in der Pfanne erhitzen und aus dem Teig 6 Pfannkuchen backen. Dazu je etwa 2 TL der Creme auf den Pfannkuchen verstreichen. Einige Rucolablätter so verteilen, dass sie über einen Rand schauen. Jeweils eine Scheibe Schinken bis an denselben Rand auflegen. Nochmals je 2 TL der Creme auf den Schinken streichen. Dann anteilig restlichen Rucola und Spargel darauf verteilen. Zum Aufrollen der Teigtaschen zuerst den unteren, nicht belegten Rand auf die Füllung umschlagen. Anschließend beide Seiten umschlagen. Die Seiten mit einem Holzspieß fixieren.

